

Bananen-Quark-Kuchen

von Martina Ertl,
Skirennläuferin



Für den Boden:

1/8 l Öl
1/8 l lauwarmes Wasser
4 Eier getrennt
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Quarkcreme:

125 g Butter
500 - 750 g Quark
1 Eidotter
1/2 Zitrone (Saft)
75 g Zucker
1 B. Sahne

Aprikosen-
marmelade
6 - 7 Bananen
250 - 300 g Kakaoglasur

Öl, Wasser, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Das Mehl zugeben und anschließend den steifgeschlagenen Eischnee unterheben. Je nach Geschmack einen "Schuß" Rum hinzugeben.

Den Teig auf ein gefettetes Blech geben und gleichmäßig verteilen. Den Boden im vorgeheizten Backofen bei 190° C 25 bis 30 Minuten backen.

Den abgekühlten Boden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit den in dünne Scheiben geschnittenen Bananen belegen.

Für die Quarkcreme Butter, Quark, Eidotter, Zucker und Zitronensaft gut verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme ziehen. Die fertige Creme auf die Bananen geben und mit einem Messer gut verteilen.

Zum Schluß 250 bis 300 Gramm Kakaoglasur schmelzen und gleichmäßig auftragen. Abkühlen lassen.